GW73B

Horno microondas

Instrucciones para el usuario y guía de cocción

imagine las posibilidades

Gracias por adquirir este producto Samsung.
Registre el producto en

www.samsung.com/register

Planet First 100% Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

SAMSUNG

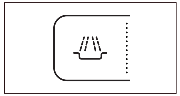
ESPAÑOL

CONTENIDO

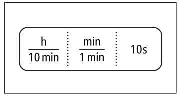
GUÍA DE BÚSQUEDA RÁPIDA

Si desea cocinar algo.

1. Coloque la comida en el horno. Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **Power Level (Nivel de potencia)** ( ) una o más veces.

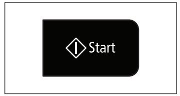


2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón **10 min**, **1 min** o **10 s** según se necesite.



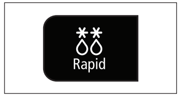
3. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).

   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

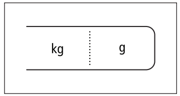


Si desea descongelar alimentos.

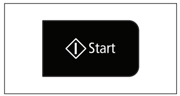
1. Coloque la comida congelada en el horno. Pulse el botón **Rapid Defrost (Descongelación rápida)** ( ) una o más veces según el tipo de alimento que desee descongelar.



2. Seleccione el peso pulsando los botones **kg** y **g** según necesite.

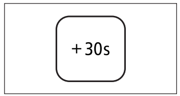


3. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).



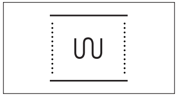
Si desea añadir un minuto extra.

Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30 s (+30 seg)** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

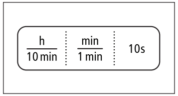


Si desea cocinar algo al grill.

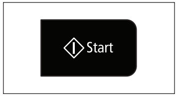
1. Caliente el grill a la temperatura necesaria pulsando los botones **Grill (Grill)** (ᙀ), el de configuración del tiempo (**10 min**, **1 min** y **10 s**) y **Start (Iniciar)** (⟐).



2. Coloque la comida en la parrilla del horno.
   Pulse el botón **Grill (Grill)** (ᙀ). Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.



3. Pulse el botón **Start (Iniciar)** (⟐).

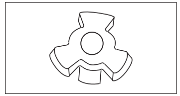


ACCESORIOS

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.

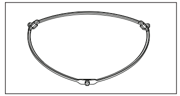
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.

   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



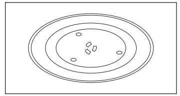
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.

   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



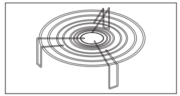
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.

   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



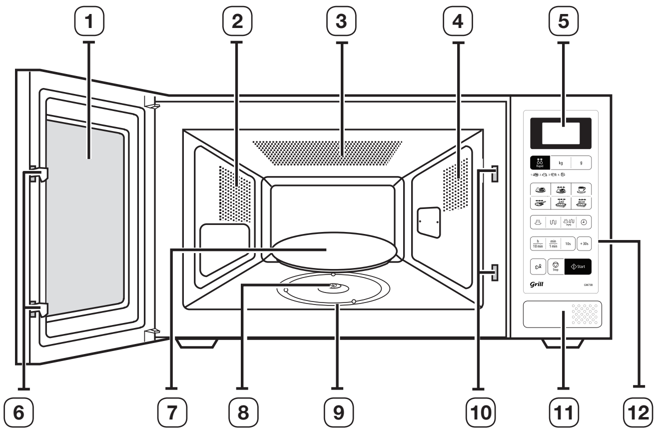
4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.

   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



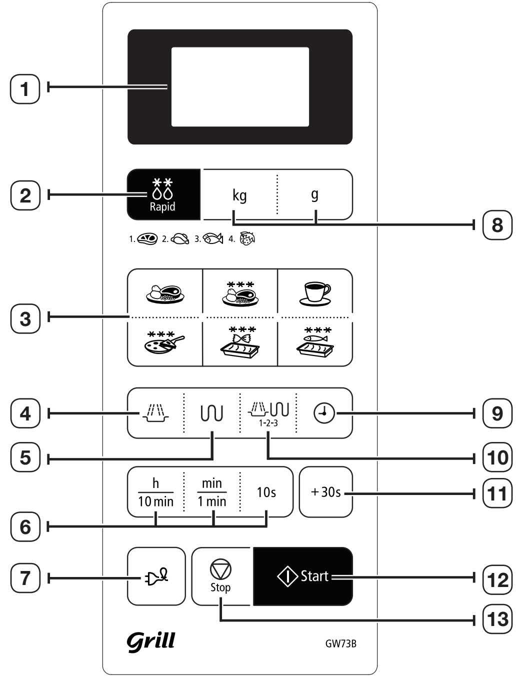
☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

HORNO



1. PUERTA
2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN
3. GRILL
4. LUZ
5. PANTALLA
6. PESTILLOS DE LA PUERTA
7. PLATO GIRATORIO
8. ACOPLADOR
9. ARO GIRATORIO
10. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD
11. BOTÓN PARA ABRIR LA PUERTA
12. PANEL DE CONTROL

PANEL DE CONTROL



1. PANTALLA
2. SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA
3. SELECCIÓN RECALENTAMIENTO/ COCCIÓN INSTANTÁNEA
4. BOTÓN DEL MODO MICROONDAS
5. BOTÓN DEL MODO GRILL
6. BOTÓN DE AJUSTE DE TIEMPO
7. BOTÓN DE AHORRO DE ENERGÍA
8. SELECCIÓN DEL PESO
9. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
10. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
11. BOTÓN +30 seg
12. BOTÓN INICIAR
13. BOTÓN PARA DETENER/ CANCELAR

USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios adecuados y utensilios de cocina
- Consejos de cocina útiles

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las cuatro funciones de cocción básicas:

- Cocción de comida
- Descongelación automática de los alimentos
- Cocinar al grill
- Adición de un tiempo de cocción extra

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Antes de poner el aparato en funcionamiento, lea este manual en su totalidad y consérvelo en un lugar seguro cerca del aparato para futuras consultas.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano o buscar ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Precauciones y símbolos de seguridad importantes.

En el texto de este manual se utilizan los siguientes símbolos:

⚠ ADVERTENCIA	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte**.
⚠ PRECAUCIÓN	Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**
⚠ PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno microondas, siga estas precauciones básicas de seguridad.

(símbolo)	NO intentar.
(símbolo)	NO desmontar.
(símbolo)	NO tocar.
(símbolo)	Seguir las indicaciones explícitamente.
(símbolo)	Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.
(símbolo)	Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
(símbolo)	Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.
(símbolo)	Notas
(símbolo)	Importante

ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la instalación

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado por el fabricante.
Consulte la sección "Instalación del horno microondas".

Enchufe el cable de alimentación en una toma de pared adecuada o superior y utilice un enchufe exclusivo para este aparato. Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. Asimismo, no utilice un cable alargador.

- Si no sigue esta advertencia y comparte la toma de pared con otros aparatos mediante una regleta o un cable alargador se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

La instalación eléctrica de este aparato la debe realizar un técnico cualificado o un empresa de servicios.

- De lo contrario se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión, problemas en el producto o lesiones personales.

Este horno microondas es para usar sólo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

No instale este aparato cerca de un calentador o materiales inflamables. No instale este aparato en un lugar con humedad, aceites o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua (gotas de lluvia). No instale este aparato en un lugar donde pueda haber fugas de gas.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

El aparato debe estar conectado a tierra. No conecte la toma de tierra a una conducción de gas o de agua ni a la línea telefónica.

- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, una explosión o problemas en el producto.
- No enchufe el cable de alimentación en una toma de pared que no tenga una conexión a tierra adecuada y asegúrese de que cumpla las normas locales y nacionales.

PRECAUCIÓN Señales de precaución para la instalación

Este aparato se debe colocar de manera que el enchufe de alimentación sea accesible.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio debido a un fuga eléctrica.

Instale el aparato en una superficie firme y nivelada que puede aguantar el peso del aparato.

- De lo contrario se podrían producir vibraciones, ruidos y problemas con el producto.

Instale el aparato a una distancia adecuada de la pared.

- De lo contrario se podría producir un incendio por sobrecalentamiento.

Debe haber un espacio libre mínimo necesario por encima de la superficie superior del horno.

ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la instalación eléctrica

Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.

- Desconecte el cable de alimentación y límpielo con un paño seco.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared en la dirección correcta de manera que el cable se dirija hacia el suelo.

- Si enchufa el cable de alimentación en la dirección opuesta, los cables eléctricos dentro del cable se pueden dañar y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados o una toma de pared que esté floja.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación ni lo doble excesivamente. No enrolle ni ate el cable de alimentación. No cuelgue el cable de alimentación de un gancho metálico, no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación, no lo ponga entre objetos ni por detrás del aparato.

- Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

No tire del cable de alimentación para desenchufarlo.

- Para desenchufar el cable sujételo por el enchufe.
- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato o el cable están dañados póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

PRECAUCIÓN Señales de precaución para la instalación eléctrica

Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se vaya a usar durante un periodo prolongado o durante una tormenta con aparato eléctrico.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para el uso

En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el aparato ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que la puerta, el calentador o cualquier otra parte entren en contacto con el cuerpo durante la cocción o nada más terminarse ésta.

- Podría quemarse.

El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

Cuando se muevan los elementos calefactores, se ha de utilizar el equipo apropiado para esta tarea y llevar los guantes de seguridad proporcionados con el producto, así como comprobar si la temperatura desciende lo suficiente (al menos 10 minutos después de finalizar el proceso de cocción por grill o combinada) tras apagar el aparato.

Utilice SIEMPRE guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.
- Llame a un médico

Si se daña el cable de alimentación, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.

ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.

ADVERTENCIA: Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

ESPAÑOL

Este electrodoméstico no lo deben utilizar ni los niños ni las personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin supervisión o que no hayan recibido las indicaciones adecuadas.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Para evitar quemaduras, no deje que los niños se acerquen.

ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.

- Al volver a enchufar el cable de alimentación se podría producir una chispa y provocar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para éstos.

- Si un niño mete la cabeza en una bolsa, se podría asfixiar.

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.

- Se podría producir una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

Nunca use este aparato para otro propósito que no sea cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Abra los recipientes cerrados (biberones, botellas de leche, etc.) y practique un orificio en los alimentos con cáscara (como huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocerlos.

- Podría quemarse o lesionarse si los alimentos explotaran.

No toque el interior del aparato inmediatamente después de cocinar o de calentar alimentos, ya que está caliente.

- Podría quemarse.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como envases, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Se pueden producir chispas o un incendio.

Nunca caliente envases de plástico o papel ni los utilice para cocinar.

- Podría producirse un incendio.

Procure que los alimentos no entren en contacto con el calentador durante la cocción.

- Se podría producir un incendio.

No sobrecaliente los alimentos.

- Se podría producir un incendio.

No caliente alimentos envueltos en papel de periódico o de revista, por ejemplo.

- Se podría producir un incendio.

No utilice ni coloque aerosoles ni objetos inflamables cerca del horno.

- Se podría producir un incendio o una explosión.

No abra la puerta si el alimento dentro del horno se está quemando.

- Si abre la puerta, entrará oxígeno y se puede producir un incendio.

No introduzca los dedos, sustancias extrañas u objetos de metal, como alfileres o agujas, en la entrada, en la salida ni en los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en estos orificios, desenchufe la alimentación de la toma mural y póngase en contacto con el proveedor del producto o con el centro de asistencia más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o lesiones.

No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.

No caliente NUNCA un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.

No toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.

No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes.

No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

NO ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos. Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá la energía de las microondas si el horno se pone en marcha accidentalmente.

ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona competente.

ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

Si se inunda el aparato corte la alimentación inmediatamente y póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si el aparato genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No desmonte ni intente arreglar ni modificar el aparato usted mismo.

- Ya que en el bastidor del producto penetra corriente de alto voltaje, se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.
- Usted se podría exponer a las ondas electromagnéticas.
- Cuando se deba reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

ADVERTENCIA: Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

PRECAUCIÓN Señales de precaución para el uso

Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.
Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.

Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
Si se utiliza el tiempo normal se pueden sobrecalentar o quemar.

Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.

Procure no calentar en exceso las bebidas y los alimentos.

- En especial si se trata de alimentos para los niños, compruebe que se hayan enfriado suficientemente.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos como agua u otras bebidas.

- Remueva durante la cocción o después.
- No utilice recipientes resbaladizos de cuello estrecho.
- Remueva el recipiente al menos 30 segundos después de calentarlo.
- De lo contrario se podría producir un derrame repentino del contenido y causar quemaduras.

ESPAÑOL

No sostenga el alimento ni cualquier parte del mismo durante o inmediatamente después de la cocción.

- Utilice manoplas de horno ya que éste puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Si retira bruscamente el plato de cerámica o el recipiente de cocción, el alimento se puede derramar y provocar quemaduras.

Si la superficie se resquebraja, apague la alimentación del aparato.

- Podría producirse una descarga eléctrica.

No raye el cristal de la puerta del horno con un objeto afilado.

- El cristal de podría dañar o quebrar.

No se apoye sobre el aparato ni deposite objetos (como ropa, la tapa del horno, velas o cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.) encima de éste.

- Los artículos como una prenda de ropa pueden quedar atrapados por la puerta.
- Se puede producir una descarga eléctrica, un incendio, problemas en el producto o lesiones personales.

No haga funcionar el aparato con las manos húmedas.

- Se puede producir una descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del aparato.

- Además de ser perjudiciales para las personas, podrían provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas en el producto.

No aplique una fuerza excesiva ni golpee la puerta o el interior del aparato.

- Se puede deformar el producto o causar lesiones personales debido a una fuga de las ondas eléctricas.
- Apoyarse en la puerta puede provocar la caída del producto y causar lesiones personales.
- Si se daña la puerta, no utilice el aparato y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.

No coloque el aparato sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.

- Podría dañarlos.

Utilice el aparato sólo después de cerrar la puerta.

- Si utiliza un aparato que éste contaminado por sustancias extrañas, como residuos de comida, podría tener problemas con el aparato.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio de los alimentos que acabe de sacar del aparato.

- Si el alimento está caliente, al quitar el envoltorio se puede emitir vapor caliente abruptamente y usted podría quemarse.

No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación; sujete el enchufe firmemente y tire de él en línea recta.

- Si se daña el cable se puede producir un cortocircuito, un incendio o una descarga eléctrica.

No acerque la cara ni el cuerpo al aparato durante la cocción o cuando abra la puerta al terminar la cocción.

- Procure que los niños no se acerquen al aparato.
- Podrían quemarse.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta abierta.

- Lo alimentos o los objetos se podrían caer y producir quemaduras o lesiones personales.

No enfríe bruscamente la puerta, el interior del aparato ni el plato vertiendo agua durante o justo después de la cocción.

- Podría dañar el aparato. El vapor o el agua atomizada podría causar quemaduras o lesiones personales.

Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

ADVERTENCIA Señales de advertencia importantes para la limpieza

No limpie el aparato rociando agua directamente.
No utilice benceno, alcohol ni disolventes para limpiar el aparato.

- Se puede producir decoloración, deformación, daños, descargas eléctricas o un incendio.

Antes de limpiar o proceder a tareas de mantenimiento, desenchufe el aparato del enchufe de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- De lo contrario se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.

No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Durante la limpieza las superficies se calientan más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno (sólo modelos con limpieza automática)

Los restos abundantes de derrames se han eliminar antes de efectuar la limpieza y durante ésta no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno (sólo modelos con limpieza automática)

PRECAUCIÓN Señales de precaución para la limpieza

Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.

Procure no hacerse daño al limpiar el aparato (exterior e interior).

- Se puede hacer daño con los bordes afilados del aparato.

No limpie el aparato con un limpiador con vaporizador.

- Se podrían producir corrosiones en el producto.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

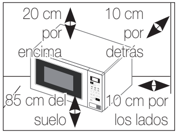
(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase B. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase B son apropiados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje en edificios de uso doméstico.

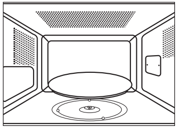
INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.
   Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
   Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.



3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

CONFIGURACIÓN DE LA HORA

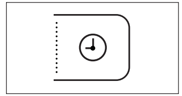
El horno microondas tiene un reloj incorporado. Cuando se enciende, en la pantalla automáticamente se muestra “12:00”
Establezca la hora actual. La hora puede aparecer en formato de 12 o de 24 horas. Debe ajustar el reloj:

- Cuando instale por primera vez el horno microondas
- Después de un apagón eléctrico

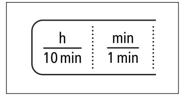
No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1.

Para que aparezca la hora en...	A continuación pulse el botón **Reloj** (🕘)...
Formato de 24 horas	Una vez
Formato de 12 horas	Dos veces

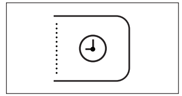


2. Ajuste la hora con el botón **h** y los minutos con el botón **min**.



3. Cuando aparezca la hora correcta, pulse de nuevo el botón **Reloj** (🕘) para iniciar el reloj.

   Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.



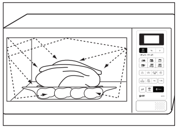
CÓMO FUNCIONA UN HORNO MICROONDAS

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia.
La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- Descongelar
- Recalentamiento y cocción instantáneos
- Cocinar

Bases de la cocción.

1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.



2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

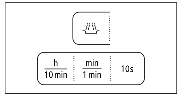
Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

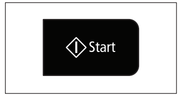
El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Abra la puerta del horno presionando sobre el botón grande situado en la esquina inferior derecha del panel de control.
En primer lugar, coloque un vaso de agua en el plato giratorio.
A continuación cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** ( ) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **1 min** el número adecuado de veces.



2. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).

   Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

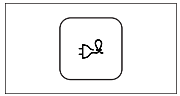


El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica, el agua tardará más en hervir.

CONFIGURACIÓN DEL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

El horno dispone de un modo de ahorro de energía. Esto facilita el ahorro de energía cuando no se utiliza el horno.

- De manera predeterminada el horno se pone en el modo de ahorro de energía tras 5 minutos de inactividad. En el modo de ahorro de energía la pantalla se queda en blanco y el horno no se puede utilizar.
- Para salir del modo de energía, abra la puerta y en la pantalla se verá “0”. El horno está operativo.
- Si se desea poner el horno en el modo de ahorro de energía pulse el botón **Energy Save (Ahorro de energía)** ( ).



QUÉ HACER EN CASO DE DUDAS O SI SE PRESENTA UN PROBLEMA

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Se produce un escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia si pulsa el botón Start (Iniciar) (◇).

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón **Start (Iniciar)** (◇)?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

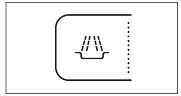
- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

COCCIÓN/RECALENTAMIENTO

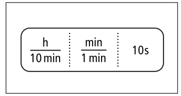
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida. Compruebe siempre los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio. A continuación cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** ( ).

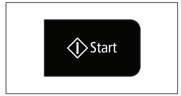


   Resultado: Aparecen las indicaciones de 750 W (máximo poder de cocción):
   Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón
   Power Level (Nivel de potencia)
   ( ) hasta que se visualice el voltaje correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia en la página siguiente.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.



3. Pulse el botón **Start (Iniciar)** (◇).



   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

Nunca active el horno microondas cuando esté vacío.

NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel Potencia	Salida	
	MICROONDAS	GRILL
ALTO	750 W	-
MEDIO ALTO	600 W	-
MEDIO	450 W	-
MEDIO BAJO	300 W	-
DESCONGELAR ( )	180 W	-
BAJO/MANTENER CALIENTE	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I ( )	600 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	300 W	950 W

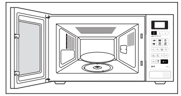
Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

CÓMO DETENER LA COCCIÓN

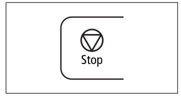
Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.

1. Para detenerla temporalmente:
   Abra la puerta.

   Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse el botón **Start (Iniciar)** (◇).

2. Para detenerla completamente:
   Pulse el botón **Stop (Parar)** (▽).

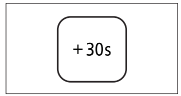
   Resultado: La cocción se detiene.
   Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Stop (Parar)** (▽).

También puede cancelar un ajuste antes de comenzar pulsando el botón **Stop (Parar)** (▽).

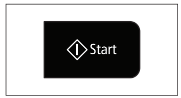
AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **+30 s (+30 seg)** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

1. Pulse una vez el botón **+30 s (+30 seg)** por cada 30 segundos que desee añadir.

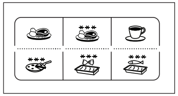
   

2. Pulse el botón **Start (Iniciar)** (◇).

USO DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO/COCCIÓN INSTANTÁNEA

Con la función de Instant Reheat/Cook (Recalentamiento/Cocción instantánea) el tiempo de cocción se establece automáticamente y no se ha de pulsar el botón **Start (Iniciar)** (◇) Se puede ajustar el número de raciones pulsando el botón apropiado de **Instant Reheat/Cook (Recalentamiento/Cocción instantánea)** las veces que sea necesario. En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



Pulse el botón **Instant Reheat/Cook (Recalentamiento/Cocción instantánea)** el número de veces que sea necesario.

Resultado: La cocción se inicia después de dos segundos. Cuando haya acabado:

1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

Ejemplo: Pulse el botón **Drinks (Bebidas)** una vez para recalentar una taza de café. Consulte la tabla en la página siguiente si desea más información.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO Y COCCIÓN INSTANTÁNEA

La siguiente tabla presenta 6 programas de cocción/recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Alimento/ Botón	Tamaño ración	Tiempo reposo	Recomendaciones
Plato combinado (refrigerado) 	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente) 	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón)	1-2 min	Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque la taza (150 ml) o el tazón (250 ml) en el centro del plato giratorio, remueva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Comida congelada preparada (congelada) 	300-350 g 400-450 g	4 min	Compruebe si el plato de la comida congelada es adecuado para el microondas. Perfore el envoltorio de la comida preparada. Ponga la comida congelada en el centro. Este programa es adecuado para comidas congeladas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).

Alimento/ Botón	Tamaño ración	Tiempo reposo	Recomendaciones
Gratinado de pescado congelado (congelado) 	200 g 400 g	2-3 min	Coloque el gratinado de pescado en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque el plato en la parrilla. Este programa es adecuado para productos como filetes de pescado con guarnición de verduras y salsa.
Miniquiches/ minipizzas congeladas (congeladas) 	150 g (4-6 pzs.) 250 g (7-9 pzs.)	-	Coloque uniformemente en la parrilla las minipizzas o miniquiches congeladas.
Gratinado de pasta congelada (congelada) 	200 g 400 g	2-3 min	Coloque el gratinado de pasta congelada en una bandeja de pyrex de tamaño adecuado. Coloque el plato en la parrilla. Este programa es ideal para el gratinado de pasta congelada como lasaña, macarrones o canalones.

USO DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN RÁPIDA

La función de descongelación rápida permite descongelar carne, aves y pescado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Rapid Defrost (Descongelación rápida)** ( ). (Consulte la tabla en la página contigua si desea más información.)



2. Seleccione el peso del alimento pulsando los botones **kg** y **g**.
   Es posible seleccionar hasta un máximo de 1500 g.



3. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).



<u>Resultado:</u>

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido a mitad de la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón **Start (Iniciar)** ( ) para terminar la descongelación.

También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función de cocción/recalentamiento del microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Cocción/Recalentamiento" en la página 14 para obtener más detalles.

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA RÁPIDA

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática rápida, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.
Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves, el pescado, las frutas o las bayas en un plato de cerámica.

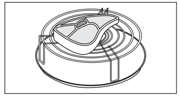
Código/ Alimento	Cantidad	Tiempo reposo	Recomendaciones
1. Carne	200-1500 g	20-90 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, chuletas y carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-90 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta al ave cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3. Pescado	200-1500 g	20-80 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta al pescado cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.
4. Frutas/bayas	100-600 g	5-20 min	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es ideal para todo tipo de fruta.

Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 28.

SELECCIÓN DE LOS ACCESORIOS

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

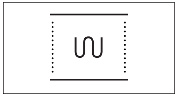


Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 22.

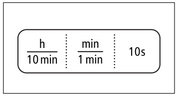
GRILL

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.

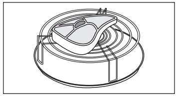
1. Caliente el grill a la temperatura necesaria pulsando los botones **Grill (Grill)** ( ), el de configuración del tiempo (**10 min**, **1 min** y **10 s**) y **Start (Iniciar)** ( ).



2. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.

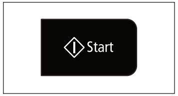


3. Coloque la comida en la parrilla del horno.
   Pulse el botón **Grill (Grill)** ( ). Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite. (El tiempo máximo de cocción al grill es de 60 minutos.)



4. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).

   Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
   1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill. Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.

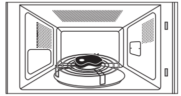
COMBINACIÓN DE MICROONDAS Y GRILL

También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

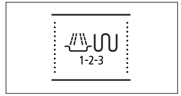
Utilice **SIEMPRE** utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

Utilice **SIEMPRE** guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

1. Abra la puerta del horno presionando sobre el botón grande situado en la esquina inferior derecha del panel de control. Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio. Cierre la puerta.



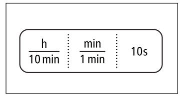
2. Pulse el botón **Combinado** ( ).
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   ( ) (modalidad microondas y grill)
   600 W (potencia de salida)



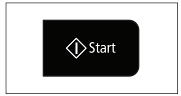
Seleccione el **nivel de potencia** adecuado pulsando de nuevo el botón del modo **Combinado** ( ) hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

No puede ajustar la temperatura del grill.

3. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Start (Iniciar)** ( ).
   Resultado: La cocción por combinación dará comienzo. Cuando haya acabado.
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.



La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

COCCIÓN EN VARIAS ETAPAS

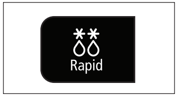
Este horno se puede programar para cocer la comida hasta en tres etapas.

Ejemplo: Desea descongelar comida y cocinarla sin tener que volver a ajustar el horno después de cada etapa. De esta forma, podrá descongelar y cocinar un pollo de 500 g en tres etapas:

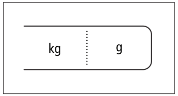
- Descongelación
- Cocción I
- Cocción II

En la cocción en varias etapas puede elegir entre dos y tres etapas. Si elige tres etapas, la primera debe ser la de descongelación. No pulse el botón **Start (Iniciar)** (◇) hasta que haya ajustado la etapa final.

1. Pulse el botón **Rapid Defrost (Descongelación rápida)** ( ) una o más veces.

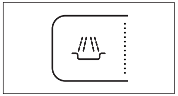


2. Seleccione el peso pulsando los botones **kg** y **g** el número adecuado de veces (500 g en el ejemplo).

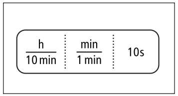


3. Pulse el botón **Power Level (Nivel de potencia)** ( ). Modo microondas (I):

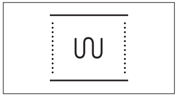
   ; si es necesario, vuelva a pulsar el botón **Power Level (Nivel de potencia)** ( ) una o más veces (600 W en el ejemplo).



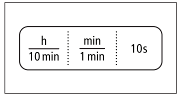
4. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** el número adecuado de veces (4 minutos en el ejemplo).



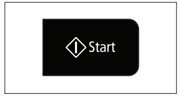
5. Pulse el botón **Grill (Grill)** ( ). Modo de grill (II):



6. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** el número adecuado de veces (5 minutos en el ejemplo) (El tiempo máximo de cocción al grill es de 60 minutos.)



7. Pulse el botón **Start (Iniciar)** (◇).

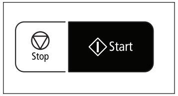


Resultado: Se seleccionan los tres modos [descongelación y cocción (I, II)] uno detrás de otro. Según el modo de descongelación elegido, el horno puede emitir un pitido a la mitad del proceso para recordar que se debe dar la vuelta a la comida. Una vez finalizada la cocción, el horno emite cuatro pitidos.

- La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
- La hora actual se muestra de nuevo.

DESCONEXIÓN DE LA ALARMA

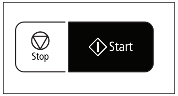
Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones **Stop (Parar)** (⊽) y **Start (Iniciar)** (◇) al mismo tiempo.

   Resultado: El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.





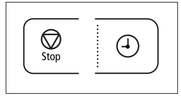
2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **Stop (Parar)** (⊽) y **Start (Iniciar)** (◇) al mismo tiempo.

   Resultado: El horno volverá a funcionar con el pitido.



CÓMO CERRAR DE MANERA SEGURA EL HORNO MICROONDAS

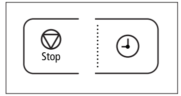
Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite “bloquear” el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse los botones **Stop (Parar)** (⊽) y **Clock (Reloj)** (🕘) al mismo tiempo.

   Resultado: El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).





2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **Stop (Parar)** (⊽) y **Clock (Reloj)** (🕘) al mismo tiempo.

   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

ESPAÑOL

GUÍA DE UTENSILIOS DE COCINA

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado. Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, la loza vidriada y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Tiras de cierre de las bolsas para congelados	✗	

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Especificaciones**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

GUÍA DE COCCIÓN

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida, atraída y absorbida por su contenido de agua, grasa y azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de la cocción, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

ESPAÑOL

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	10-11	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/ maíz)	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con la comida cubierta. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal, hierbas o mantequilla. Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin cubrir. Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	750 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	750 W	22-23	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral	250 g	750 W	22-23	10	Añada 600 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	750 W	18-19	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	750 W	19-20	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine tapado durante el tiempo mínimo (vea tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia máxima del microondas (750 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6½-7½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	5-6	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte en rodajas. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada de zumo de limón.
Puerros	250 g	5-5½	3	Corte en trozos gruesos.
Setas	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-6	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en rodajas pequeñas.
Patatas	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte en dados pequeños.

ESPAÑOL

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20 ºC o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 ºC.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 750 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W.
Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)
Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor.
Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).
El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS: Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a remover y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40 ºC.
LECHE PARA BEBÉS: Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón para el bebé con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.
OBSERVACIÓN: La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo (min)	Tiempo reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, leche, té, agua a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 tazón) 500 ml (2 tazón)	750 W	1½-2 2-2½ 4-4½	1-2	Vierta el líquido en tazas de cerámica y recaliente sin cubrir. Coloque la taza (150 ml) o el tazón (250 ml) en el centro del plato giratorio, remueva cuidadosamente antes y después del tiempo de reposo.
Sopa (refrigerada)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	5-6	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Plato combinado (frío)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.
Comida congelada preparada	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Coloque el plato resistente al microondas con la comida preparada congelada (-18 °C) en el plato giratorio. Perfore el envoltorio o cubra con film transparente para microondas. Una vez recalentado, deje reposar durante 4 minutos.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Cantidad	Nivel	Tiempo	Tiempo reposo	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3 min	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3 min	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 1 min a 1 min 10 seg.	2-3 min	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.

Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.

Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.

Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20 ºC, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo	Instrucciones
Carne				
Ternera picada Filetes de cerdo	500 g 250 g	10-12 7-8	5-20 min	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Aves				
Pollo troceado Pollo entero	500 g (2 pzs.) 1000 g	12-14 25-28	15-40 min	Coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo, y el pollo entero con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado				
Filetes de pescado	250 g (2 pzs.) 400 g (4 pzs.)	6-7 11-13	5-20 min	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra los extremos delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.

Alimento	Cantidad	Tiempo (min)	Tiempo reposo	Instrucciones
Frutas				
Frutas del bosque	250 g	6-7	5-10 min	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (cada uno aprox. 50 g) Tostadas/ sandwiches Pan alemán (harina de trigo + centeno)	2 pzs. 4 pzs. 250 g 500 g	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10 min	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 2-3 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

Observación importante:
Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente.
En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

Observación importante:
Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill

Precaliente con la función de grill durante 2-3 minutos antes cocer los alimentos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Cantidad	Modo cocción	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 pzs. (4 x 25 g)	Sólo grill	4-6	3-4	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (cocidos)	2-4 uds.	Sólo grill	2-3	1-2	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en la parrilla.
Tomates al grill	250 g (2 pzs.)	300 W + grill	4½-5½	-	Corte los tomates en mitades. Añada sal, pimienta y queso por encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque el plato en la parrilla.
Tostadas Hawaii	2 pzs. (300 g)	300 W + grill	5-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque una junto a otra las tostadas con su cobertura (jamón, piña, lonchas de queso) en la parrilla. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
Alitas de pollo (refrigeradas)	400-500 g (6 pzs.)	300 W + grill	11-13	9-11	Aliñe los trozos de pollo, alas o muslitos refrigerados, con aceite y especias. Coloque en círculo sobre la parrilla con los huesos en el centro. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.

ESPAÑOL

Alimentos frescos	Cantidad	Modo cocción	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Pollo entero	1200 g	450 W + grill	20-25	15-20	Unte el pollo con aceite y especias y póngalo en una bandeja de pyrex con las pechugas hacia abajo. Ponga el plato en el plato giratorio. Déles la vuelta por primera vez. Una vez cocido, deje reposar durante 5 minutos.
Patatas asadas	500 g	450 W + grill	8-10	-	Corte las patatas en mitades y colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill. Unte la zona cortada con aceite de oliva y especias. Una vez cocidas al grill, deje reposar durante 3 minutos.

Alimentos frescos	Cantidad	Modo cocción	Tiempo primer lado (min)	Tiempo segundo lado (min)	Instrucciones
Pasta congelada	400 g	600 W + grill	13-15	3-4	Coloque la pasta congelada (-18 °C), por ejemplo, lasaña o tortellinis, en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo y ponga ésta sobre la parrilla.
Gratinado de pescado congelado	400 g	450 W + grill	20-22	3-4	Coloque el gratinado de pescado (-18 °C) en una bandeja de pyrex adecuada y ponga ésta sobre la parrilla.
Snacks de pizza congelados	250 g (8 pzs.)	300 W + grill	10-12	-	Coloque los snacks de pizza congelados o las miniquiches (-18 °C) en círculo en la parrilla.
Tarta glaseada congelada	200-250 g (1-2 pzs.)	300 W + grill	3-5	-	Coloque los trozos de tarta congelada (-18º C) uno junto al otro en la parrilla. Una vez descongelados, deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 750 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza sin tapar en un bol de pyrex de 3½ minutos a 4½ minutos a una potencia de 750 W hasta que el glaseado o el fondant se transparente.
Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas variadas) en un recipiente de cristal de pyrex con tapa adecuado. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 750 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe directamente en pequeños botes de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN

Mezcle el pudin en polvo con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Utilice un recipiente de pyrex con tapa, de tamaño adecuado. Cuézalo tapado de 6½ a 7½ minutos, a 750 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan, de 3½ a 4½ minutos, a 600 W.
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice manoplas para sacarlo.

ESPAÑOL

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grasa se incrusten en él:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aro giratorio

Asegúrese **SIEMPRE** de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

NO derrame agua en los conductos. NUNCA utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que ninguna partícula:

- se acumule
- impida que la puerta se cierre correctamente

Limpie la cavidad del horno microondas después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

No quite NUNCA la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
Motivo: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**GW73B**
Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1100 W 950 W 2050 W
Potencia de salida	100 W / 750 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75S(31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 338 mm 330 x 199 x 309 mm
Volumen	20 litros
Peso Neto	 11,5 kg aproximadamente

Español

Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistemas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

NOTAS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
PORTUGAL	80820-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
SPAIN	902-1-SAMSUNG (902 172 678)	

N.º de código: DE68-03796F